



| FOTO                           | NOMBRE DE LA RECETA                                                                                                                                                                                                                                                               |                             |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                | FECHA                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7/27/2017                   |
|                                | TIPO DE EVENTO                                                                                                                                                                                                                                                                    | Recetario                   |
|                                | CHEF                                                                                                                                                                                                                                                                              | María Fernanda Rubio Ortega |
|                                | CATEGORÍA                                                                                                                                                                                                                                                                         | Autor                       |
|                                | TIPO DE COMIDA                                                                                                                                                                                                                                                                    | Plato fuerte                |
|                                | PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)                                                                                                                                                                                                                                                 | salsa chipotle              |
|                                | TIEMPO DE PREPARACIÓN:                                                                                                                                                                                                                                                            | 30 minutos                  |
|                                | PARA CUÁNTAS PERSONAS                                                                                                                                                                                                                                                             | 6 personas                  |
| INGREDIENTES                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                             |
| 200 gr Salsa Chipotle          | 50 ml de vino blanco (3 cucharadas)                                                                                                                                                                                                                                               |                             |
| 1000 gr de salmon              | 60 gr de crema de leche (3 cucharadas)                                                                                                                                                                                                                                            |                             |
| 20 gr de sal (1 cucharada)     | 1/2 taza de agua                                                                                                                                                                                                                                                                  |                             |
| 20 gr de mostaza (1 cucharada) | 30 gr de aceite vegetal (2 cucharadas)                                                                                                                                                                                                                                            |                             |
| 1 ramita de tomillo            | 3 chontaduros                                                                                                                                                                                                                                                                     |                             |
| PREPARACIÓN                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                             |
| <b>Paso 1:</b>                 | Cortar el salmon en postas, marinar con la mostaza, la sal y el tomillo, reservar en frío durante 2 horas                                                                                                                                                                         |                             |
| <b>Paso 2:</b>                 | En la sartén incorporar el aceite, dejar calentar a punto de humo para que selle bien la proteína, adicionar las piezas de salmon y sellar por lado y lado aproximadamente 3 minutos. Bajar el fuego a medio y asar durante 7 minutos para conservarlo jugoso. Retirar y reservar |                             |
| <b>Paso 3:</b>                 | En la sartén a fuego lento verter el vino blanco con el fin de aprovechar los sabores de la cocción del salmón, adicionar la salsa chipotle y la crema de leche, dejar reducir por 5 minutos, rectificar sabor y reservar                                                         |                             |
| <b>Paso 4:</b>                 | Emplatar la salsa como espejo montando el salmón con una rama de tomillo fresco.                                                                                                                                                                                                  |                             |
| <b>MATERIAL DE COCINA</b>      | Sartén o wok, cuchara, batidor, tabla y cuchillo.                                                                                                                                                                                                                                 |                             |
| <b>EQUIPO DE COCINA</b>        | Estufa                                                                                                                                                                                                                                                                            |                             |